Mavicelle ROUGE

Composée de Grenache, Syrah et Mourvèdre, cette cuvée est le rouge « plaisir » par excellence. Au nez, cette cuvée révèle des arômes de fruits noirs tels que la cerise griotte, de garrigue et de tabac blond. En bouche, ce vin très frais présente des tanins fins et veloutés.

APPELLATION

Côtes de Provence d'Origine Protégée

CÉPAGES

Grenache | Mourvèdre | Syrah

ARÔMES

Fruits noirs | Epices | Tabac blond | Violette

CARACTÈRES

Aromatique | Généreux | Velouté

ROBE

Rubis intense

VINIFICATION / ÉLEVAGE

En cuve inox

GARDE

7 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 16 et 17°C

ACCORD METS - VIN

A déguster dès l'apéritif, sur une côte de boeuf, des fromages affinés.



